

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891:1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Roti Manis. SNI 01-3840-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4).
- Alviani, N. A., Wahyuni, I., Jannah, M., & Oktarisa, T. (2023). Perbandingan Penggunaan Bakteri Asam Laktat dan Ragi Instan pada Proses Fermentasi Roti. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 46-51.
- Ambarwati, F., Mulyani, S., dan Setiani, B. E. (2020). Karakteristik Sponge Cake dengan Perlakuan Penambahan Pasta Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(1), 43–49.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., & Abduh, S. B. M. (2016). Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air, dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Arif, D. Z. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(3), 180-189.
- Arizona, K., Laswati, D. T., & Rukmi, K. S. A. (2021). Studi Pembuatan Marshmallow dengan Variasi Konsentrasi Gelatin dan Sukrosa. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(2), 11-17.
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya* 4(1): 33-40.
- Asra, R., Yetti, R. D., Ratnasari, D., & Nessa, N. (2020). Studi Fisikokimia Betasianin dan Aktivitas Antioksidan dari Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L.). *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 3(1), 14-21.
- Astija, A., & Djaswintari, D. (2020). Analisis Kandungan Lemak Pada Abon yang Dibuat dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*). *Journal of Nutrition College*, 9(4), 241-246.
- Azimah, F. N., & Qomariah, U. K. N. (2024). Uji Organoleptik dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 6(1), 15-19.

- Bakhtara, D. D. A., Rusdi, R., & Mardiah, A. (2017). Penetapan Kadar Protein dalam Telur Unggas Melalui Analisis Nitrogen Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(2), 143-150.
- Canti, M., Siswanto, M., & Lestari, D. (2022). Evaluasi Kualitas Mi Kering dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *agriTECH*, 42(1), 39-47.
- Chauliyah, A. I. N., & Murbawani, E. A. (2015). Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Es Krim Nanas Madu. *Journal of Nutrition College*, 4(2): 628-635.
- Coritama, C., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Manfaat Bekatul Beras Putih dan Angkak dalam Pembuatan Cookies dan Roti. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 2(1), 43-57.
- Dereje, B., A. Girma, D. Mamo & T. Chalchisa. 2020. Functional Properties of Sweet Potato Flour and its Role in Product Development: Review. *International Journal of Food Properties*, 23(1): 1639-1662.
- Dewanti, R. A., & Murtini, E. S. (2024). Inovasi Pembuatan Roti Tawar Hybrid Sourdough: Studi Penggunaan Puree Buah Nanas (*Ananas comosus* (L) Merr.) Pada Starter Sourdough. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 12(2), 88-100.
- Dubois, M., Gilles, K.A., Hamilton, J.K., Rebers, P.A., Smith, F. 1956. Colorimetric Method for Determination of Sugars and Related Substances. *Analytical Chemistry* 28, 350–356.
- Dwiloka, B., atul Latifah, A., & Pranomo, Y. B. (2024). Daya Oles, Viskositas, Tekstur, dan Warna Selai Bit (*Beta vulgaris* L.) dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1), 1-11.
- Elwin, E., Shalihy, W., Pratiwi, I., & Masriani, M. (2022). Kajian Substitusi Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar dalam Pembuatan Mie Kering untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal. *Jurnal Triton*, 13(1), 43-51.
- Fajri, N., Hidayat, F., & Juliani, J. (2018). Pengaruh penambahan pasta umbi bit merah (*Beta vulgaris* L.) dan lama fermentasi terhadap organoleptik donat. *Jurnal Agriovet*, 1(1), 95-108.
- Gumansalangi, F., & Djarkasi, G. S. (2019). Aktivitas Antioksidan, Sifat Fisik dan Sensoris Marshmallow Melon (*Cucumis melo* L.) dengan Penambahan Ekstrak Bit Merah (*Beta vulgaris* L. Var. *Conditiva*). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 10(1).
- Hadi, D. A. I., & Purbasari, D. (2023). Characteristics Of Red Dragon Juice (*Hylocereus polyrhizus* L) with Different CMC Concentrations in Cold Storage. *Protech Biosystems Journal*, 3(1), 36-48.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129.
- Handayani, A. M., Suhartatik, N., & Rahayu, K. (2017). Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus Ubi Jalar Ungu dengan Variasi Substitusi Ubi Jalar Ungu dan Lama Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 2(2), 19-30.

- Hatijah, H., Nahariah, N., Fattah, H., & Hikmah, H. (2018). Evaluasi Karakteristik Fisikokimia Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan yang di Fermentasi Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* Pada Level yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 6(2), 81-87.
- Helingo, Z. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti dengan Perubahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(2), 1-12.
- Herlambang, F. P., Lastriyanto, A., & Ahmad, A. M. (2019). Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung Tapioka. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(3), 253-258.
- Hidayat, F., Farida, A., Ermaya, D., & Sholihati, S. (2019). Kajian Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris* L) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L) dalam Pembuatan Roll Cookies. *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 1-11.
- Hidayati, A., Sumardianto, S., & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik Terasi Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) dengan Penambahan Serbuk Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 34-42.
- Indahsari, I. N., Sutrisno, A., & Ulandari, D. (2024). Evaluasi Karakteristik Roti Komposit Bebas Gluten dengan Konsentrasi Hidrokoloid dan Waktu *Proofing* yang Berbeda. *Jurnal Teknologi dan Mutu Pangan*, 3(1), 31-41.
- Khazalina, T. (2020). *Saccharomyces cerevisiae* dalam Pembuatan Produk Halal Berbasis Bioteknologi Konvensional dan Rekayasa Genetika. *Journal of Halal Product and Research*, 3(2), 88-94.
- Kinanthi, M. S., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2023). Kualitas Kulit Macaron dengan Kombinasi Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) dan Tepung Umbi Bit (*Beta vulgaris*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1), 136-150.
- Kiranawati, T. M., Rohajatien, U., & Jayanti, R. S. (2021). Effect of Long Fermentation of Dough on Physical and Chemical Properties of Crackers Substitution of Composite Flour. *Jurnal Agroindustri Vol*, 11(2), 133-142.
- Lestari, A. D., & Maharani, S. (2017). Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Roti Tawar. *Edufortech*, 2(2), 96.
- Likumahua, M. H., Moniharapon, E., & Tuhumury, H. C. D. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Marmalade Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia* S.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(2), 4978-4993.
- Irwinsyah, A. D., Assa, J. R., & Oessoe, Y. Y. (2021). Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH Serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *In COCOS* (Vol. 6, No. 6).
- Maligan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. R. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2).

- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela, N. (2021). Pengaruh jenis ragi, massa ragi dan waktu fermentasi pada pembuatan bioetanol dari limbah biji durian. *Jurnal Redoks*, 6(1), 57-65.
- Maimunah, S., Amila, A., Marpaung, J. K., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). Karakterisasi dan Skrining Fitokimia dari Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Forte Journal*, 1(2), 139-145.
- Mandjoro, S. E., Nurhaeni, N., Indriani, I., & Jusman, J. (2019). Kadar Protein Terlarut dan Gula Total Biskuit Fungsional Beras Jagung (*Zea mays* L) Fermentasi. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1), 78-89.
- Marfira, N., Genggam, G., & Julistia, P. (2018). Pengendapan, Koagulasi dan Denaturasi pada Protein. *Jurnal Biokimia IPB*, 1(2), 1-9.
- Mirmiran, P., Houshialsadat, Z., Gaeni, Z., Behadoran, Z., & Azizi, F. (2020). Functional Properties of Betroot (*Beta vulgaris*) in Management of Cardio-metabolic Diases. *Nutrition and Metabolism*, 17(3), 1-15.
- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017). Pembuatan roti tawar bebas gluten berbahan baku tepung garut, tepung beras, dan maizena (Konsentrasi Glukomanan dan waktu proofing). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Naufal, A., Harini, N., & Putri, D. N. (2022). Karakteristik Kimia dan Sensori Minuman Instan Kombucha dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Berdasarkan Konsentrasi Gula dan Lama Fermentasi. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2), 137-153.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai PH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1).
- Nurlaila, S., Agustini, D. M., & Purdianto, J. (2017). Uji Organoleptik Terhadap Berbagai Bahan Dasar Nugget. *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 2(2), 67-72.
- Nur'utami, D. A., Fitrilia, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197-204.
- Nurzihan, N. C., Permatasari, O., & Setyaningsih, A. (2021). Analisis Uji Proximat, Karoten Total dan Organoleptik Roti Manis dengan Substitusi Tepung Bit Merah. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 128-135.
- Oktaviani, I. I., & Ulilalbab, A. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) dalam Pembuatan Roti Tawar Terhadap Kadar Air dan Daya Terima. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(1), 44-52.
- Permatasari, O., Nurzihan, N. C., & Muhliah, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bit Merah Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Daya Terima Pada Cookies Tepung Tempe: The Effect Of Red Bit Flour Substitution On

- Antioxidant Activity And Acceptability Of Tempeh Flour Cookies. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 13(2), 12-21.
- Pramono, Y. B., & Nurwantoro, N. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet Effervescent Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 36-41.
- Prasetyo, H. A., & Sinaga, R. E. (2020, February). Karakteristik roti dari tepung terigu dan tepung komposit dari tepung terigu dengan tepung fermentasi umbi jalar oranye. In *Seminar Nasional Teknologi Komputer & Sains*, 1(1), 649-654.
- Purnama, A. L. I., Yulistiani, R., Wicaksono, L. A., Setyarini, W., Arizandy, R. Y., & Febrianti, N. D. P. (2023). The Shelf-Life Prediction of Black Garlic Chili Sauce and "Cahyo" Garlic Chili Sauce with Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Method Based on The Arrhenius Model. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 104-119.
- Purwanto, D., Bahri, S., & Ridhay, A. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia arborea blume.*) dengan Berbagai Pelarut. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 3(1), 24-32.
- Putra, D. P. A., & Saputra, R. W. (2023). Pengaruh Substitusi Margarin dengan Rpo Serta Lama Waktu Proofing terhadap Karakteristik Roti Manis. *AGROFORETECH*, 1(1), 457-474.
- Ramadhan, T., & Isnawati, I. (2022). Pengaruh Fermentasi *Acetobacter xylinum* dan *Saccharomyces cerevisiae* terhadap Kualitas Nutrien dan Organoleptik pada Tepung Bit. *LenteraBio: Berkala Ilmiah Biologi*, 11(2), 351-358.
- Rayani, N., Darlian, R., Kolaka, L., & Tryaswati, D. (2024). Pengaruh Konsentrasi Ragi dan Proofing pada Pembuatan Adonan Roti. *Jurnal Alumni Pendidikan Biologi*, 9(1), 78-82.
- Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.
- Rini, Y. P., & Setiawan, H. S. (2017). Uji Formalin, Kandungan Garam dan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Berbagai Jenis Ikan Asin yang Beredar di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Sains Universitas Muhammadiyah Semarang*, 5(1), 1-9.
- Rohanah, S., KM, S., KM, M., Puspita, N. R. R., Kep, M., & Wijaya, N. R. D. (2023). Khasiat buah naga dan buah bit untuk mencegah dan mengobati anemia. *Selat Media*.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26-35.
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti Manis. *Agroscience*, 7(1), 227-243.

- Saputri, G. A. R., Tutik, T., & Permatasari, A. I. (2019). Penetapan Kadar Protein pada Daun Kelor Muda dan Daun Kelor Tua (*Moringa oleifera* L.) dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Jurnal Analis Farmasi*, 4(2), 108-116.
- Shafira, N., & Ayu, P. R. (2019). Potensi Bit Merah (*Beta vulgaris* L.) sebagai Nefroprotektor dari Kerusakan Ginjal akibat Radikal Bebas. *Medical Profession Journal of Lampung*, 9(2), 322-327.
- Simarmata, E. F., Herawati, M. M., Sutrisno, A. J., & Handoko, Y. A. (2019). Komposisi Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana*) Terhadap Karakteristik Sirup Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(3), 208-216.
- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2021). Karakterisasi dan Uji Keberterimaan Roti Tawar Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berflavor. *WARTA AKAB*, 45(2).
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti (determining of yeast concentration on bread making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 71-77.
- Solichah, W., Utomo, D., & Utami, C. R. (2023). Pengaruh konsentrasi CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) dan gula aren terhadap fisikokimia dan organoleptik selai umbi bit (*Beta vulgaris* L.) ekstrak jahe merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 118-131.
- Subaktilah, Y., Wahyono, A., Yudiastuti, S. O. N., & Mahros, Q. A. Y. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* L) terhadap Nilai Gizi Brownies Kukus Labu Kuning. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 21(1): 18-21.
- Sumartini, S. (2020). Analisis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dengan Variasi pH Metode Liquid Chromatograph-Tandem Mass Spectrometry (Lc-Ms/Ms). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(2), 70-77.
- Surachman, R., I. N. K. Putra & A. I. S. Wiadnyani. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Sifat Fisiko-Kimia dan Sensoris Bolu Kukus. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 249-260.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi*-L) pada proses Pembuatan Tepung terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Taher, T., & Ali, L. U. (2024). Eksplorasi Konsep Sains dalam Produksi Roti Kenari: Pendekatan Multidisiplin untuk Memahami Budaya dan Konteks Sains. *International Journal of Science, Technology and Applications*, 2(2), 79-87.
- Wahyudi, V. A., Anjasari, S. A., & Wachid, M. (2022). Kajian Efektivitas Temperatur dan Waktu Proofing (*Saccharomyces cerevisiae*) Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7 (1), 4640-4655.
- Wulansari, A. M., Mustofa, A., & Karyantina, M. (2024). Characteristics of Donuts with Variations in Soy Flour Substitution (*Glycine max* L.) and Fermentation Time: Karakteristik Donat dengan Variasi Substitusi Tepung Kedelai (*Glycine max* L.) Serta Lama Fermentasi. *Agrobiotek*, 1(1), 1-9.

Yulifianti, R. (2017). Karakteristik Roti Manis Berbahan Baku Ubijalar dan Tepung Gandum Lokal. *Buletin Palawija*, 15(2), 49-56.